

Gastronomen verlosen Valentinstags-Menüs

Charity-Aktion zugunsten der Arche / Mindestspende in Höhe von fünf Euro

Lüdenscheid – Nach dem großen Erfolg im Vorjahr erfährt die Valentinstags-Aktion der Lüdenscheider Gastronomen eine Neuauflage. Das Prinzip des Gewinnspiels mit karitativem Ansatz bleibt dasselbe: Mit einer Spende von mindestens fünf Euro an die Arche Lüdenscheid nimmt man an der Verlosung teil. Zu gewinnen gibt es insgesamt 100 Candlelight-Menüs im Restaurant für 50 Liebes-Paare, fünf Cocktail-Lieferungen und zehn Menüs für ein romantisches Candle-Light-Dinner zu zweit zuhause (Lieferung nur in Lüdenscheid) am 14. Februar.

Teilnehmen dürfen Personen ab 18 Jahren, allerdings darf jeder nur einmal mitmachen. Spenden können per PayPal an folgende Adresse oder Überweisung mit dem Betreff Valentin geschickt werden: vorstand@arche-luedenscheid.de, oder per Überweisung an IBAN DE62 4585 0005 0000 3024 89 (Sparkasse Lüdenscheid). Dazu muss unbedingt eine Telefonnummer angegeben werden. Die Ziehung der Gewinner erfolgt am 12. Februar, im Anschluss werden die Gewinnerinnen und Gewinner per E-Mail oder telefonisch informiert.

Die Restaurants mit ihren Menüs im Überblick:

La Torre: Begrüßungsaperitif, Bunter Salat, Kräuter Vinaigrette, Maispoularde, Rumpsteak grillia mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse oder Skreifilet mit Salzkartoffeln



Auch in diesem Jahr gibt es wieder eine Valentinstags-Aktion der Lüdenscheider Gastronomen zugunsten der Arche.

und Salat, Pannacotta mit Waldbeersoße

Altdeutsche Bierstube: Fetakäse in Sesampanade mit Honig und karamellisierten Walnüssen an Salatbouquet Vorspeise, Rinder-Medaillon an Süßkartoffel-Creme, Kräutertjus und Romanesco Gemüse oder Kabeljau Loins auf Champagner-Kräuterstampf und Babyspinat, Mousse au Chocolat Törtchen an Pistazien-Eis, Aperitif Brombeer-Thymian-Cocktail

Tokyo Sushi Grill: „all you can eat“ – Sushi, Nigiri, Temaki, Sashimi, Salate, Suppen, Beilagen, warme Speisen & Dessert, inklusive eine Flasche Wasser

Hotel-Restaurant Alexandros: Ouzo Meze, gemischte Vorspeisen-Platte inklusive Ouzo, Schweinefilet-Pfännchen in Metaxa-Sauce plus Beilage nach Wahl, Dessert-Mix, inklusive eine Flasche Wasser

Fleischerei Geier: gemischter Feldsalat mit Himbeer-

dressing und gebackenem Ziegenkäse dazu geröstete Brotherzen oder Shrimps im Sektglas angerichtet, Hauptgang Saltimbocca mit Parmaschinken in Weißweinsauce, dazu Steinpilzrisotto oder Hähnchenmedaillons im Mandelmantel, dazu Spätzle und Spitzkohl, Dessert Creme Brûlée oder Blätterteig-Apfelrosen dazu Vanillesauce, eine Flasche Capriole vom Weingut Neef-Emmich

Restaurant Heerwiese: Küchengruß, ...das Vorspiel: Sauerländer Tapas Frischkäsepraline im Pumpernickelmantel / kleine Potthucke / Sandwich von der Versetaler Lachsforelle, ...jetzt wird's heiß: Doppelte Rinderconsommé Büffel-Bill Maultasche / Gemüsejulienne, ...zwischen durch: erfrischendes Kirschsorbet aufgefüllt mit Woodland Pink Gin / wild Berry (auf Wunsch auch alkoholfrei), ...der Höhepunkt: gebratenes Rinderfilet Tournedo kräftige Barollo-Jus, ge-

trüffeltes Kartoffel-Haselnuss-Pürre, wilder Brokkoli, ...das Süße kommt danach: weißes Schokoladen-Souffle, Mandarinen-Parfait, Mandarinen-Joghurt-Mousse

Mrs. Anh: vietnamesische Sommerrollen mit Reispapier ummantelt, Salat, Minze, Erdnüsse und Garnelen, Soja-Schalotten-Dip, Crispy Tiger, Garnelen im Tempuramantel, Avocado, Mango, Philadelphia bedeckt mit Feuerlachs, Avocado-Maki, Sake-Maki, Lachs-Sesambällchen mit roten Bohnen, große Flasche Wasser Medium

Steakhaus am Piepersloh: Frische Salate aus der Salatbar, „Hausplatte Piepersloh“, Argentinisches Rinderfilet Roastbeef, Cordon bleu, Speckscheiben an Grillgemüse, Djuvecreis und Pommes Frites, Palatschinken auf Vanille Schaum an Schokoladen-Sauce, Weinbegleitung zum Menü, junger spritziger Rotwein aus Dalmatien

Restaurant Lazarus: Mines-trone, Carpaccio vom Rind, Rucola und Parmesan, Rinderfilet im Speckmantel an Barolosauce, Rosmarinkartoffeln und einen Beilagensalat oder Heilbuttfilet an Dill Senf-Sauce, Kartoffelgratin und Brokkoli oder Linguine in Weißweinsauce mit Garnelen, Aperol-Spritz-Sorbet

Stratos Restaurant & Weinbar: Gebratene Zucchini-Parmesan Bällchen serviert mit Schafkäsemousse, Vegetarisches Risotto mit Steinpilzen und Parmesan aromatisiert

mit Weißwein und Trüffelöl oder Tiganaki Schweinegeschnetzeltes mit Paprika-Tricolor an Wein-Senfauce, Rumpsteak 200 gr. mit Steinpilzen, Beilage nach Wahl und gemischten Salat oder Lachstatar mit Avocado, gegrillter Lachs dazu saisonale Gemüse an Zitronen-Petersilien-Sauce, Mille-Feuilles-Kuchen mit Chantilly-Creme und herzförmigen Erdbeeren dazu eine Flasche Wasser

Feinkost Papageno: Feinkost-Schlemmer-Tüten für zwei Personen inklusive einer Flasche betörenden Wein

L'Aperitivo: Burrata auf Rucolasalat umhüllt mit Parmaschinken, gefülltes Tagliatelenest mit Ricotta und Rinderhackfleisch, Schweine-Medaillons in einer Champignonrahmsauce, Neapolitanischer Klassiker

Bierprojekt: griechisches Drei-Gänge-Valentinstagsmenü, traditionelle griechische Vorspeise, Hauptgang frei wählbar, traditioneller griechischer Nachtisch, inklusiver einer Flasche Wasser

Nanni's Kirchhahn: Lachs-Petits-Fours, Schweindelendchen ummantelt mit Schinken und gefüllt mit Frischkäse Prinzessböhnchen, Kroketten, Creme mit Waldfrüchten

Hotel Sportalm Gipfelglück: Drei-Gänge-Menü mit Fleisch, Fisch oder vegetarisch, Überraschungs-Aperitif und eine Flasche Wein (Rose oder Weißwein oder Prosecco)